
BAR MENU

FOOD	P.3
VIRGIN BY M'	P.4
COCKTAIL BY M'	P. 5-6
AU VERRE / BY GLASS	P.7
BIERE / BEER	P.8
CHAMPAGNE / CHAMPAGNE	P.9
RHUM, TEQUILA & VODKA / RUM, TEQUILA & VODKA	P.10
WHISKY	P.11
GIN	P.12-13
APERITIF & DIGESTIF / APERITIF & AFTER DINER	P.14-15
MINÉRALE & SOFT / MINERAL & SOFT DRINK	P.16
BOISSON CHAUDE / HOT BEV	P.17



« Le Label Fait Maison distingue les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines. Il valorise le savoir-faire de la gastronomie helvétique afin de répondre au désir de transparence des consommateurs. Il lutte contre l'uniformisation des goûts et encourage la proximité, la durabilité & la saisonnalité. »

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*)

"The Label Fait Maison distinguishes restaurants whose dishes are prepared entirely or mostly in their own kitchens. It promotes Swiss gastronomic expertise in order to meet consumers' desire for transparency. It combats the standardisation of tastes and encourages local sourcing, sustainability & seasonality.

"The dishes on this menu are prepared on site using raw and traditional products in accordance with the criteria of the Label Fait Maison, except those marked with an asterisk (*)

Clause de non-responsabilité

Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer votre serveur avant de commander.

Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas vous garantir à 100% l'absence d'allergène dans notre cuisine

Disclaimer

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

Please note that in the case of severe allergies, we cannot guarantee 100% that our kitchen is allergen-free

FOOD

PLANCHE APÉRITIVE /APERITIVE BOARD (De 14h00 à 00h00 / From 2pm to midnight)

Planchette de charcuteries / Selection of cold meats	25.-
Saucisse sèche de la Gruyère, viande séchée, jambon Du Château / Dried meat, dry sausage from Gruyère, ham	
Planchette de fromages / Selection of cheeses	25.-
Gruyère affiné grande réserve, Tomme vaudoise, Vacherin fribourgeois	
Planchette de charcuteries & de fromages / Selection of cheeses & cold meats	29.-

A PARTAGER OU PAS / TO SHARE OR NOT (De 14h00 à 22h00 / From 2 pm to 10 pm)

Malakoff (6 pieces)	19.-
Sticks mozzarella* & crème de tomates cerise de chez Maurizio (6 pièces)	19.-
Mozzarella stick* with cherry tomato cream by Maurizio	
Mini-pizzas sauce tomate, mozzarella & pesto* (6 pièces)	26.-
Mini pizzas with tomato sauce, mozzarella & pesto sauce* (6 pieces)	
Fritto-misto de la mer* & sauce Tartare (mini-poulpes, calamars & crevettes)	26.-
Seafood fritto-misto* & tartar sauce (mini octopus, calamari & shrimps)	
Tempura de crevettes au riz soufflé* & mayonnaise wasabi (6 pièces)	19.-
Tempura of shrimp with puffed rice* & wasabi mayonnaise (6 pieces)	
Toasts tartare Majestic à l'huile de truffe / Majestic Tartar Toast with truffle oil (6 pieces)	23.-
Croquettes de saumon, sauce betteraves & mayonnaise fumée (3 pièces)	20.-
Salmon croquettes with beetroot sauce and smoked mayonnaise (3 pieces)	
Dips de légumes mayonnaise aux poivrons confits & pesto vert	13.-
Vegetables dips & mayonnaise with candied peppers & green pesto	
Salade César & blanc de volaille / Chicken breast Caesar salad	25.-
Super food salad (épinards, quinoa, poires, avocat, pignons de pin & graines de grenade)	25.-
Super food salad (spinach, quinoa, pear, avocado, pine nuts & pomegranate seeds)	
Majestic Cheese Burger avec frites / With fries	39.-
Grande portion de frites aux paprika* / Paprika French fries* (big portion)	9.-
Garlic bread	5.-

Origines viandes & poissons/Origins of meat & fish

Boeuf/Beef: Suisse/Allemagne - Volaille/Poultry: Suisse/France- Charcuterie/Cold meat: Suisse
Crevette / Shrimp: Vietnam - Saumon /Salmon: Norvège - Fritto-misto: Italie

DESSERTS

Salade de fruits de saison / Seasonal fruits salad	13.-
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise à la vanille & fève de tonka	14.-
Semi-cooked chocolate with vanilla & tonka bean custard cream	
Crème brûlée vanille / Vanilla crème brûlée	14.-

VIRGIN BY M' (spirit free)

SUN DOWN MOMENT

VIRGIN SUN DOWN

Sirop de fleur d'hibiscus, jus de pamplemousse, salty grapefruit, tonic water, jus de citron 17.-
Homemade hibiscus flower syrup, grapefruit juice, salty grapefruit tonic water, lime juice

LIKE A VIRGIN

PÉCHÉ MIGNON

G'Nuine (gin suisse sans alcool), sirop de concombre, jus de citron, poivre 17.-
G'Nuine (Swiss non-alcoholic gin), cucumber syrup, lemon juice, egg white, pepper

MANGANAS

Purée de mangue, jus d'ananas, jus de citron, purée fruit de la passion 17.-
Mango puree, pineapple juice, lemon juice, passion fruit purée

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, sirop de sucre, citron vert, ginger Ale 17.-
Fresh mint, sugar syrup, lime, ginger Ale

VIR -GIN TONIC

G'Nuine (gin suisse sans alcool) & Swiss Mountain Spring Provençale Tonic Water 17.-
G'Nuine (Swiss non-alcoholic gin) & Swiss Mountain Spring Provençale Tonic Water

VIRGIN APÉROL SPRITZ

Jsotta Apéritivo Senza (bitter sans alcool) & No low vin mousseux 17.-
Jsotta Apéritivo Senza (non-alcoholic bitter) & No low sparkling wine

VIRGIN HUGO

Sirop de sureau, No low vin mousseux, feuilles de menthe 17.-
Elderflower syrup, No low sparkling wine, mint leaves

VIRGIN NEGRONI

G'Nuine (gin suisse sans alcool), Jsotta Rosso Senza (rouge, sans alcool), sirop bitter 17.-
G'Nuine (Swiss non-alcoholic gin), Jsotta Rosso Senza (red, non-alcoholic), bitter syrup

Clause de non-responsabilité : si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer votre serveur avant de commander.

Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas vous garantir à 100% l'absence d'allergène dans notre bar

Disclaimer : if you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please note that in the case of severe allergies, we cannot guarantee 100% that our bar is allergen-free

COCKTAIL BY M'

SUN DOWN MOMENT

SUISSE MAJESTIC SUN DOWN

Gin, Curaçao bleu, triple sec, jus d'ananas, jus de lime 21.-
Gin, Blue Curaçao, triple sec, pineapple juice, lime juice

LES 7 PÊCHÉS CAPITAUX / THE 7 DEADLY SINS

AVARICE / GREED (sans alcool/alcohol free)

Jus de pomme, purée de pommes vertes, jus d'orange, jus de citron 17.-
Apple juice, green apple puree, orange juice, lemon juice

PARESSE / SLOTH

Gin, curaçao bleu, Liqueur de sureau, sirop coco, sirop vanille, eau gazeuse, jus de citron 22.-
Gin, blue curaçao, Elderflower liqueur, coconut syrup, vanilla syrup, sparkling water, lemon juice

COLÈRE / WRATH

Rhum aux piments, purée fruits de la passion, ginger ale, sirop gingembre, jus de citron 22.-
Rum infused with chilies, passion fruit puree, ginger ale, ginger syrup, lemon juice

ORGUEIL / PRIDE

Bourbon, Campari, Angostura, jus d'ananas, sirop de sucre, jus de citron 22.-
Bourbon, Campari, Angostura, pineapple juice, sugar syrup, lemon juice

ENVIE / ENVY

Tequila, limonade pamplemousse, sirop violette, jus de citron 22.-
Tequila, grapefruit lemonade, violet syrup, lemon juice

LUXURE / LUST

Vodka infusée au safran, champagne, purée de fraises, purée de framboises, jus de citron 22.-
Saffron-infused vodka, champagne, strawberry puree, raspberry puree, lemon juice

GOURMANDISE / GLUTTONY

Gin, liqueur cacao blanc, purée de coco, crème 22.-
Gin, white cocoa liqueur, coconut puree, milk cream

Clause de non-responsabilité: si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer votre serveur avant de commander.

Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas vous garantir à 100% l'absence d'allergène dans notre bar

Disclaimer: if you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please note that in the case of severe allergies, we cannot guarantee 100% that our bar is allergen-free

COCKTAIL BY M'

PRÊT À PORTER

MOJITO « THE » ORIGINAL	21.-
Rhum, menthe fraîche, sirop de sucre, citron vert, eau pétillante Rum, fresh mint, sugar syrop, lime, fizzy water	
PERFECT SPRITZ	19.-
Apérol ou Italicus, Champagne Delamotte, eau pétillante Apérol or Italicus, Champagne Delamotte, fizzy water	
SWISS SPRITZ	16.-
Abbacella, Chassel'Ice by Grognoz Frères & Fils, eau pétillante Abbacella, Chassel'Ice by Grognoz Frères & Fils, fizzy water	
LA SAISON	19.-
Cachaça, Absinthe Larusée verte, purée de pomme verte Monin, jus de pomme, lime Cachaça, Absinthe Larusée green, Monin green apple purée, apple juice, limeFils	
PORN STAR MARTINI	24.-
Vodka, Passoã, purée de fruits de la passion, sirop vanille, shot de champagne Vodka, Passoã, passion fruit purée, vanilla syrup, shot of champagne	
ESPRESSO MARTINI	19.-
Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar syrup	
HUGO	19.-
Liqueur de fleurs de sureau, champagne, eau gazeuse, feuilles de menthe Elderflower liqueur, champagne, sparkling water, mint leaves	
LE BARMAN VOUS DÉTESTE... / THE BARTENDER HATES YOU...	25.-
Demandez-lui une création selon vos goûts, à la demande. Il fera tout pour vous satisfaire ! Ask the bartender a creation according to your tastes, upon request: He will do everything to satisfy you !	

Clause de non-responsabilité : si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer votre serveur avant de commander.

Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas vous garantir à 100% l'absence d'allergène dans notre bar

Disclaimer : if you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please note that in the case of severe allergies, we cannot guarantee 100% that our bar is allergen-free

FROM GRAPES TO WINE

	1 dL	Bottle 75cl
BLANCS		
Villeneuve Les Terreaux - Grognuz Frères & Fils - Vaud	9.-	130.- (150cl)
Les Châbles - Grand Cru Montreux - Martial Neyroud - AOC Lavaux	8.-	49.- (70cl)
Sauvignon Blanc - Grognuz Frères & Fils - Valais	9.-	63.-
Chassel'Ice - Sparkling Wine - Grognuz Frères & Fils - Vaud	8.-	52.-
Petit Chablis - Domaine Jolly & fils - France	9.-	60.-
ROSÉ		
M-G Grande Cuvée - Maison Gutowski - AOC Côtes de Provence	11.-	140.- (150cl)
ROUGES		
Villeneuve Pinot Noir - Grognuz Frères & Fils - Vaud	9.5	140.- (150cl)
Clos du château - Bonvin & Fils - Assemblage - Valais	10.-	69.-
Château d'Anglès - La Clape - France	10.-	69.-
Grand vin selon la sélection du sommelier	11.-	
CHAMP' BY LP		
Laurent-Perrier - Cuvée Brut	18.-	122.-
Laurent-Perrier - Cuvée Rosé	24.-	170.-
PISCINES		
Piscine Laurent Perrier Brut	25.- (1,5 dL)	
Piscine Chassel'Ice - Grognuz Frères & Fils - Vaud	15.- (1,5 dL)	
Piscine M-G Grande Cuvée - Maison Gutowski - AOC Côtes de Provence	17.- (1,5 dL)	

PUB CORNER

BIÈRES PRESSION

	30 cL	50 cL
Erdinger - Allemagne	9.-	11.-
Heineken - Pays-Bas	8.-	10.-

BIÈRES BOUTEILLES ARTISANALES SUISSES

	33cL
Stirling - Pale Ale - Nébuleuse - Vaud Note d'agrumes / Citrus note	11.-
Porn Star - IPA - Hoppy People - Valais Arômes de pêches, de guimauve, d'ananas / Aromas of peach, marshmallow, pineapple	13.-
La Rousse - Cap'taine Mousse - Vaud Saveurs de caramel, de noix & de fruits à noyaux / Flavours of caramel, nuts & stone fruits	13.-
Speakeasy - IPA - Nébuleuse - Vaud Notes d'orange & arômes floraux / Orange note & floral aromas	10.-

BIÈRES BOUTEILLES

	33cL
Corona - Mexique	11.-
Pietra - farine de châtaigne - Corse - France	10.-
Heineken 00 (sans alcool) - Pays-Bas	9.-

LES BULLES EN BOUTEILLE

	75 cL	150cL
CHAMPAGNE BRUT - Non Millésimé		
Laurent Perrier - La Cuvée Brut	122.-	
Laurent Perrier - La Cuvée Brut		210.-
Laurent Perrier - Heritage Brut	164.-	
Roederer - Collection 242	160.-	
Ruinart - R de Ruinart	210.-	
CHAMPAGNE ROSÉ - Non Millésimé		
Laurent Perrier - Cuvée Rosé	170.-	
Laurent Perrier - Cuvée Rosé		310.-
Ruinart Rosé	290.-	
CHAMPAGNE ROSÉ - Millésimé		
Taittinger - Comtes de champagne - Grands Crus Rosé- 2009	340.-	
CHAMPAGNE BLANC de BLANCS - Non Millésimé		
Delamotte - Blanc de Blancs	130.-	
Lallier - Blanc de Blancs	210.-	
CHAMPAGNE BLANC de BLANCS - Millésimé		
Delamotte - Blanc de blancs - 2018	152.-	
Taittinger - Comtes de champagne - Grands Crus - Blanc de blancs- 2012	320.-	
CHAMPAGNE BLANC de NOIRS - Non Millésimé		
Lallier - Blanc de Noirs - Brut	210.-	
CHAMPAGNE DEMI-SEC - Non Millésimé		
Laurent Perrier - Harmony Demi-sec	131.-	
CHAMPAGNE ULTRA BRUT - Non Millésimé		
Laurent Perrier - Ultra Brut	152.-	
CHAMPAGNE D'EXCEPTION - Brut Millésimé		
Perrier-Jouët - Belle Époque - 2014	469.-	
Roederer - Cristal Roederer - 2012	600.-	
S. de Salon - Le Mesnil sur Oger - 2012 (reste 3 bt)	1200.-	
Bollinger - Grande Année - 2007	350.-	
Laurent Perrier - Grand-Siècle Itération N°25. Assemblage 07, 06, 04	300.-	
CHAMPAGNE D'EXCEPTION - Rosé Millésimé		
Cristal Roederer - Brut Rosé - 2012	980.-	
Laurent Perrier - Alexandra Rosé - 2004	650.-	
PROSECCO		
Prosecco Jaya Brut ou Rosé	98.-	

LA ROUTE DU RHUM

	4 cL
Havana Club 3 ans – Cuba	17.-
Havana Especial – Cuba	19.-
Havana Club 7 ans – Cuba	21.-
Kraken –Trinité et Tobago	19.-
Matusalem 15 ans - Rep Dominicaine	19.-
Mount Gay XO – Barbade	31.-
Appleton Estate 12 ans – Jamaïque	19.-
Appleton Estate 21 ans – Jamaïque	37.-
Zacapa 23 solera – Guatemala	24.-
Zacapa XO – Guatemala	46.-
Depaz XO rhum agricole – Martinique	29.-
Trois Rivières – millésime 1999 – Martinique	48.-
Diplomatico – Venezuela	23.-

SPEEDY GONZALES

	4 cL
Tequila Patrón Silver - Mexique	19.-
Tequila Patrón Añejo - Mexique	24.-
Mezcal Montelobos - Mexique	18.-
Mezcal Amaràs - Mexique	23.-
Pisco Demonio de Los Andes - Pérou	15.-
Cachaça Janeiro - Brésil	13.-

NAZDROVIE

	4 cL
Absolut - Suède	17.-
Stoli - Lettonie	17.-
Grey Goose - France	23.-
Beluga - Russie	23.-

WITH SKY

	4 cL
FROM IRELAND	
Jameson	16.-
FROM AMERICA	
Maker's Mark	20.-
Jim Beam Bourbon	19.-
Wild Turkey Longbranch	19.-
Jack Daniel's	19.-
FROM JAPAN	
Nikka Coffey Malt	25.-
BLEND	
Chivas Regal 12 ans	18.-
Chivas Regal 18 ans	31.-
Johnnie Walker Black Label	20.-
Johnnie Walker Blue Label	40.-
FROM ILE DE SKYE	
Talisker 10 ans	19.-
Talisker Storm	26.-
FROM SPEYSIDE	
Cardhu 12 ans	19.-
Glenfiddich 12 ans	19.-
Glenlivet 12 ans	19.-
Aberlour 12 ans	19.-
The Deacon	19.-
FROM HIGHLANDS	
Dalmore 15 ans	27.-
Dalmore 12 ans	22.-
Glenmorangie 10 ans	19.-
Oban 14 ans	19.-
FROM ILE D'ISLAY	
Lagavulin 16 ans	26.-

GIN O'CLOCK

4 cL

SUISSE

Mamie Geneviève - Vaud <i>Genièvre, cardamome, poivre</i>	19.-
Ginuine Alpine Herbs - Winterthur <i>Genièvre épicé & acidulé, à base de plantes d'herbes alpines cueillies à la main.</i>	18.-
Draft Brothers Original - Winterthur <i>Genièvre, fruité, agrumes</i>	22.-
Gin Sutton's Seedless – Genève <i>Rhubarbe Sutton seedless, agrumes</i>	23.-
Turicum – Zurich <i>Fleurs de tilleul, pousses de sapin, cynorrhodon</i>	17.-
Nginious Summer Gin - Bâle <i>Bleuet, pêche, fleur de jasmin, poivre blanc, rhubarbe</i>	23.-
The Seventh Sense - Bâle <i>Genièvre, piment de la Jamaïque, cardamome, gingembre, romarin, fève tonka, agrumes</i>	21.-
Gentleman's Gin Ale&Bread - Bâle <i>Muscade, clou de girofles</i>	21.-
Bisbino Organic Wild Gin - Tessin <i>Herbes et plantes secrètes de la vallée di Muggio, agrumes</i>	19.-

FRANCE

Mediterranean by Léoube <i>Olive, romarin, genevrier, fenouil, amande amère, orange douce, mandarine</i>	19.-
The Gardener <i>Agrumes frais, orange Bigarade, orange douce, pamplemousse rose</i>	19.-

SPAIN & ITALY

Gin Mare de España <i>Olive Arbequina, basilic, romarin, thym</i>	22.-
Nordés de España <i>Raisin Albariño, verveine citron, laurier, sauge, eucalyptus, salicorne</i>	21.-
Malfy Rosa Gin d'Italia <i>Pamplemousse & rhubarb</i>	19.-

Tous nos gins sont accompagnés par les Swiss Mountain Spring®
All our gins are served with Swiss Mountain Spring®

Classic Tonic - Tonic Zero - - Ginger Beer – Ginger Ale
Bitter Lemon - Provençale Tonic - Salty Grapefruit

GIN O'CLOCK

SCOTLAND

Hendrick's	20.-
<i>Poivre noir, concombre, pétale de rose</i>	
The Botanist	21.-
<i>Armoise, spirée, fleurs Gaillet</i>	

UNITED KINGDOM

Brockmans	23.-
<i>Mûre & myrtille</i>	
Beefeater	17.-
<i>Genièvre, agrumes</i>	
Bombay Sapphire	19.-
<i>Racine d'Iris, citron, amande, coriandre, cubèbe, cannelle, réglisse, graine de paradis</i>	
Plymouth	21.-
<i>Genièvre, cardamome, iris, angélique, zeste orange et citron</i>	
Tanqueray N°Ten	23.-
<i>Pamplemousse blanc, orange, citron vert</i>	
Mombasa Club	21.-
<i>Réglisse, anis, muscade, pivoine</i>	

GERMANY

Ferdinand's	18.-
<i>Raisins Riesling, fruité, floral</i>	
Monkey 47	24.-
<i>Zestes d'agrumes, plantes de la Forêt Noire</i>	

JAPAN

Ki No Bi	24.-
<i>Eau de Fushimi, yuzu jaune, poivre Sansho & thé gyokuro</i>	

GREECE

Kilada Blue- KB 42	19.-
<i>Genièvre, romarin, sauge, thym, basilique, citron, camomille, cardamome, coriandre, angélique</i>	

Tous nos gins sont accompagnés par les Swiss Mountain Spring®
All our gins are served with Swiss Mountain Spring®

Classic Tonic - Tonic Zero - - Ginger Beer - Ginger Ale
Bitter Lemon - Provençale Tonic - Salty Grapefruit

BEFORE

4 cL

APERITIFS

Jsotta senza, vermouth blanc ou rouge (sans alcool)	7.5
Jsotta vermouth rouge ou rosé	11.-
Martini blanc, rouge ou dry	11.-
Campari	11.-
Suze	11.-
Lillet blanc ou rouge	11.-
Pastis 51	11.-
Ricard	11.-
Absinthe Larusée bleue ou verte	12.-

PORTOS & «CHÉRIES»

Porto Dom Rozès 40 ans	87.-
Porto Rozès Majestic Tawny 20 ans	21.-

AFTER

4 cL

Amaretto	13.-
Bailey's	9.-
Bénédictine	13.-
Chartreuse jaune ou verte	21.-
Cointreau	11.-
Drambuie	13.-
Frangelico	11.-
Get 27	11.-
Grand-Marnier	13.-
Grand-Marnier Cuvée du Centenaire	41.-
Coffee Liqueur Del Fino	11.-
Limoncello	9.-
Marie Brizard	9.-
Malibu	11.-
Sambuca Molinari	11.-

AFTER

LES AMERS	4 cL
Amaro Ramazzotti	11.-
Amaro Montenegro	11.-
Cynar	11.-
Fernet Branca	15.-
Jägermeister	15.-
LES GRAPPAS	4 cL
Marolo, Grappa di Barolo	17.-
Fior de Vite	15.-
LE CALVADOS	4 cL
Morin – Père & Fils	17.-
LES EAUX-DE-VIE	4 cL
Abricotine	17.-
Framboise	15.-
Kirsch	15.-
Mirabelle	15.-
Williamine	15.-
Vieille Prune Morin VSOP	21.-
LES COGNACS	4 cL
Hennessy XO	30.-
Bisquit & Dubouché VSOP	16.-
LES ARMAGNACS	4 cL
Bas Armagnac Darroze 12 ans	24.-
Bas Armagnac Darroze 20 ans	29.-

H2O

PLATE / STILL

Henniez Bleue ou Evian - 50cl 7.-

GAZEUSE / SPARKLING

Henniez Verte ou San Pellegrino - 50cl 7.-

Perrier - 33cl 7.-

SOFT TIME

Ice-Tea Façon Majestic / Our homemade Ice Tea - 20cl 13.-

A choix: Citron, Fraise, Framboise, Passion, ou Mangue

A choice of: Lemon, Strawberry, Raspberry, Passion, or Mango

Urban Kombucha - 33cl

Thé vert & gingembre / Green tea & ginger 9.-

Citronnelle & hibiscus / Lemongrass & hibiscus 9.-

Coca Cola, Coca Cola Zero - 33cl 7.5

Fanta Orange, Sprite, Ramseier - 33cl 7.5

Thé Froid Fustea pêche - 33cl 7.5

San Pellegrino Sanbitter - 10cl 7.5

Rivella Rouge - 33cl 7.5

Red Bull - 33cl 8.-

Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water- 20cl 8.-

Swiss Mountain Spring Zero Classic Tonic Water- 20cl 8.-

Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit - 20cl 8.-

Swiss Mountain Spring Bitter Lemon Tonic - 20cl 8.-

Swiss Mountain Spring Provençale Tonic - 20cl 8.-

Swiss Mountain Spring Ginger Beer - 20cl 8.-

Swiss Mountain Spring Ginger Ale - 20cl 8.-

FRUITY

Jus de fruits / Fruits juice - 20cl 6.5

A choix: Abricot, ananas, cranberry, pêche, poire, tomate, pamplemousse, orange ou pomme

A choice of: Apricot, pineapple, cranberry, peach, pear, tomato, grapefruit, orange or apple

MADELEINE MOMENT

Tous les jours à 17H00 / Every day at 5 pm

FRESH GINGER ICED TEA BY «GLION HOTEL SCHOOL» 15.-

Thé spa blend loose, menthe fraîche, gingembre frais, jus de lime. Servi avec une madeleine
Blend loose spa tea, fresh mint, fresh ginger, lime juice. Served with a madeleine.

BOISSONS CHAUDES

SÉLECTION DE CAFÉ NESPRESSO®

Café, Espresso, Ristretto & décafeiné	5.5
Double Espresso	7.5
Cappuccino, Renversé	7.-
Latte Macchiatto	7.-
Café Viennois	8.-
Expresso machiatto	6.-

SÉLECTION AVEC LAIT CHAUDOU FROID

Chocolat chaud / Hot chocolate Caotina ou Ovomaltine	6.5
Chocolat Viennois Caotina	8.-
Tchaï latte, au sirop Monin	8.-
Chocolat chaud / Hot chocolate & Cointreau	15.-

SÉLECTION DE THÉS & DE TISANES NEWBY®

Noir / Black:	7.-
English Breakfast / Earl Grey / Massala Chai	
Vert / Green:	7.-
Hunan Green / Jasmine Princess	
Tisane / Herbal tea:	7.-
Ginger & Lemon / Verbena / Peppermint	
Strawberry & Mango / Chamomille / Rooibos Orange	

Nous vous informons que seul les clients hôtel & restaurant peuvent commander de la cafétéria passé 18h
We inform you that only our hotel & restaurant guests can order barista drinks passed 6pm

BOISSONS SANS ALCOOL à "PETIT PRIX"

(Selon Art.45 LADB)

Coca-Cola – 33cl	7.5
Thé Froid Fustea pêche – 33cl	7.5
Perrier – 33cl	7.-

Tous les prix mentionnés ci-dessus sont en CHF, TVA & service inclus.
All prices above mentioned are in CHF, VAT and service included

